

Dinkel-Plunder

Zum Teig:

MELLA-DINKEL-HT	10,000 kg
Butter	0,800 kg
Vollei	0,500 kg
Hefe	0,600 kg
<u>Wasser, ca.</u>	<u>3,300 l</u>
Teiggewicht	15,200 kg

Knetzeit: 4 + 3 Minuten,
Spiralkneter

Teigtemperatur: 18 – 22 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten, in
der Kühlung*



* Das Tourieren vereinfacht sich, wenn der Teig vor dem Tourieren auf ca. 5 °C heruntergekühlt wird.

Zur Quarkfüllung:

Speisequark, Magerstufe	5,500 kg
MELLA-WIENER-TOPFEN	1,900 kg
Vollei	1,100 kg
<u>Butter, flüssig</u>	<u>0,650 kg</u>
Quarkfüllung	9,150 kg

Alle Zutaten der Quarkfüllung glatt rühren.

Zum Dinkel-Streusel:

MELLA-DINKEL-HT	1,800 kg
Zucker	1,200 kg
<u>Butter</u>	<u>0,950 kg</u>
Dinkel-Streusel	3,950 kg

Die Zutaten im All-in-Verfahren zu Streusel verarbeiten.

...

Zur Apfelfüllung:

Zucker	0,550 kg
MELLA-FIX	0,280 kg
Dreidoppel Konditoreipaste Apfel	0,280 kg
Wasser	1,700 l
Frischapfelstücke, gewürfelt	4,500 kg
<u>Sultaninen, gewaschen</u>	<u>1,100 kg</u>
Apfelfüllung	8,410 kg

Zucker und **MELLA-FIX** trocken mischen. Anschließend mit der Konditoreipaste und dem Wasser gut verrühren. Danach die Apfelstücke und die Sultaninen unterheben.

Arbeitshinweise:

Für Dinkel-Plunder je kg Teig 0,250 kg Ziehbutter mit einer einfachen und einer doppelten Tour einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten und beim weiteren Tourieren eine Ausrollmaschinenstärke von 10 nicht zu unterschreiten. Den fertig tourierten Teig nochmals 15 – 20 Minuten entspannen lassen. Anschließend den Teig auf Ausrollmaschinenstärke 3 ausrollen und Teigbahnen mit 13 cm Breite schneiden. Danach oben und unten jeweils einen Streifen Quarkfüllung aufdressieren. Die Teigbahnen über die Füllung zur Mitte einschlagen und andrücken. Teigstücke à 12 cm Länge schneiden und mit dem Schluss auf Bleche mit Backpapier legen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Dinkel-Streusel bedecken, mittig Apfelfüllung oder Quarkfüllung aufdressieren und mit leichtem Schwaden backen.

Backtemperatur: 30 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 17 Minuten

Die Dinkel-Plunder nach dem Backen aprikotieren und mit Dekorschnee absieben.

...

Variante – Dinkel-Erdbeer-Quark-Plunder

Zur Krem:

MELLA-KREM	1,250 kg
<u>Wasser</u>	<u>3,600 l</u>
Krem	4,850 kg

MELLA-KREM und Wasser glatt rühren.

Nach dem Backen die Dinkel-Quark-Plunder aprikotieren und mit Dekorschnee absieben. Danach mittig ca. 0,020 kg Krem aufdressieren und mit Erdbeeren belegen. Zum Schluss mit **MELLA-GEL** abglänzen und mit Pistazien dekorieren.